



会席 クリスマスディナー

座付き

本鮪 黄味醤油 貝割れ 煎り胡麻

前菜

穴子寿司 佐賀の焼き海苔 赤貝ぬた
のど黒フライ 黄味酢 ふり柚子
茶碗蒸し 銀杏湯葉 生雲丹 銀あん 山葵
白エビタルタル エシヤロット

御椀

伊勢海老葛打ち 筍 鶯菜 吹雪葱 木の芽

お造り

鉄刺 ふぐ皮
葱 酢橘 もみじおろし ポン酢

焼物

国産和牛 鮑磯焼き

酢の物

雲子ぼんず 若芽 もみじおろし 葱

炊き合わせ

京蕪の風呂吹き フォアグラ鉄火味噌

揚げ物

河豚から揚げ 酢橘 山椒塩

食事

ズワイ蟹飯蒸し いくらこぼし ふり柚子

水菓子

和風モンブランクリーム コーヒーゼリー

¥25,000

規約と条件:

1-メニュー内容は全て決定しておりますが、材料の仕入れ状況により一部変更の場合がございます。2-食物アレルギーなどによりメニュー内容の変更をご希望の場合は、イベント開始72時間前までにホテルまでご連絡ください。代替のメニューをご用意いたします。3-イベントでご提供するお食事のお持ち帰りはご遠慮いただいております。4-お座席・テーブルはホテルにて指定させていただき、お客様による事前のご指定は受け付けておりません。5-イベント当日、お客様がお越しにならない場合やご予約より少ない人数でご来場の場合など、お客様のご都合による返金は行いません。



Kaiseki

Christmas Dinner

Appetizer

Lean tuna, yolk soy sauce, white radish sprouts, sesame

Japanese delicacies

Conger eel sushi, laver from Saga, ark shell
deep fried rockfish, yuzu
egg custard, ginkgo nut, soy milk skin, sea urchin
white shrimp tartar, shallot

Soup

Spiny lobster, bamboo shoot
young greens“Uguisu-na”, leek, leaf bud

Sashimi

Blowfish, blowfish skin
leek, Sudachi, grated daikon radish, ponzu vinegar

Grilled dish

Abalone, Kuroge wagyu loin

Vinegared dish

Soft cod roe, ponzu vinegar, wakame seaweed

Steamed dish

Boiled turnip, foie gras, miso sauce

Fried dish

Deep-fried blowfish, sudachi

Rice

Steamed snow crab rice, salmon roe, yuzu
miso soup

Dessert

Japanese style Mont blanc, coffee jelly

¥25,000

Terms and Conditions:

1- All menus are fixed and dishes are subject to changes without prior notice according to products' availability. 2- In case of allergy, alternative will be suggested within the restaurant menu's products if the request is made 72 hours before the start of the event. 3- Food served may not be taken away from the restaurant 4- No table will be pre-assigned and the hotel reserves the right to assign tables. 5- No redemption nor refund will occur in case of no show or lesser turnout.